

## OFERTA

Chaszczce – gospodarstwo permakulturowe na skraju Mazowsza i Mazur, **oferta na wigilię**

- W gospodarstwie nie stosuję sztucznych nawozów ani środków ochrony roślin. Używam własnego kompostu, ściółkuję, podlewam deszczówką i dbam o życie gleby.
- W przetworach najczęściej nie używam wcale cukru, unikam dodatków pochodzących spoza mojego siedliska, na które nie mam wpływu.
- Z troski o ślad węglowy moje produkty pakowane są w butelki z odzysku.

Na drobny prezencik polecam maceraty z cytrusów czyli pachnące octy do kuchni i łazienki. Małe buteleczki octów z ziół i kwiatów. Oraz olejki - z dziurawca i ze skrzypu z aksamitką. Nie podnoszę cen olejków, niech inflacja idzie się \*\*\*\*\* 😞

Żeby nie zaniedbać kategorii "herbatka", przygotowałam trochę suszu na napar ze skrzypu polnego. Zostało jeszcze trochę syropów na wzmocnienie odporności i wsparcie infekcji gardłowych: klasyczny **pini** z młodych pędów sosny i syrop z **kwiatów mniszka** i lubiany w zeszłym roku aromatyczny syrop z **pigwowca**. Ostatnie letnie sosy: gruziński tkemali i gąszczce.

Mam też moje klasyki:

-ocet jabłkowy, musztardkę, ług do prania, cytrusowy ocet do sprzątania, **octy owocowe i ziołowe**.

Ten z bzu lilaka, dodany do wody delikatnie orzeźwia i gasi pragnienie, pięknie koi cerę jako tonik, dedykowany osobom z trądzikiem różowatym

Ten z młodych pędów sosny wzmocni odporność i pomoże zwalczyć infekcję. Dodatkowo zachwyci głębokim, balsamicznym smakiem w sosie, marynacie, dressingu




Podagrycznikowy pomoże na dnę stawową i wzmocni odporność

Pełna lista/zamówienia: <https://docs.google.com/spreadsheets/d/1-FQL86Gq5GRVpw5rsgTdNIIlPXihqmo1tk-G4n8QLdI/edit?usp=sharing>

więcej: [www.chaszczce.eu](http://www.chaszczce.eu)

<b>Sery jableczne</b>  są to tradycyjne marmoladki z suszonego dżemu. Bardzo trwała przekąska, niezwykle skondensowana zawartość owoców (600-800g owoców/100g gotowego serka!). To także sposób z czasów przed-zamrażarkowych na zagospodarowanie urodzaju owoców ❤️  Skład: mirabelka z mojego sadu, <u>cukier</u>	 15zł/paczuszka 150g
<b>Syropy:</b> -z młodych pędów sosny („pini”) na gardło -syrop z kwiatów mniszka na gardło -aromatyczny syrop z pigwowca bogaty w wit.C	330ml/26zł 100ml/8zł 330ml/12zł
<b>Sok z ałyczy.</b> To był mirabelkowy rok. W trakcie lata ściągnęłam sporo soku, bomba witaminowa. Z sokownika, niepasteryzowany. Ten jabłkowy zeszłoroczny piliście z gwinta. Ałyczę trzeba czymś dosłodzić lub rozcieńczyć 😊	330 ml/8 zł
<b>Korzenny dżem z pigwy</b>  Skład: Pigwa, jabłko, pigwowiec, cukier, imbir, przyprawy korzenne	 200ml/8 zł

<p><b>Syrop z pigwowca</b>  Intensywny syrop idealnie ożywi herbatę. Przygotowany z <u>cukru i owoców</u>, bez gotowania, dzięki czemu zawiera dużą dawkę witaminy C</p>	<p>330ml/ 12 zł</p>
<p><b>Ocet jabłkowy z mojego sadu</b></p> <p>Dodawaj żywy niefiltrowany ocet do sałatek, ciesz się głębokim smakiem marynat lub dla zdrowia popijaj na czczo (łyżka/szkl wody), zastąp nim tonik i płyn micelarny.</p> <p>Przez wieki cukier był rzadkim rarytasem a ocet powstawał na bazie węglowodanów zawartych we wsadzie owocowym. Tak właśnie powstaje mój ocet- z wody i owoców, dzięki powolnej fermentacji przez mikroorganizmy naturalnie występujące na owocu.</p>	 <p>4zł/ butelka 100 ml , 8zł/200 ml, 12 zł/330 ml , 36zł/butelka 1 litr</p>
<p><b>Musztarda na jabłkach z octu</b>  Musztarda o klasycznym smaku to efekt podejścia zero waste do produkcji octu. W wielu tradycyjnych domach jabłka z nastawu octowego stanowią bazę do produkcji musztardy.</p> <p><u>Skład:</u> Jabłka w occie, gorczyca, kurkuma, miód, pieprz</p>	 <p>6zł/200ml, 10zł/370g</p>
<p><b>Chutney jabłkowy, różne rodzaje: ► z ciepłą i wyrazistą nutą pigwy i imbirem, ► ostry z pigwowcem w alkoholu</b>  Chutney to ostry sos warzywno-owocowy rodem z Indii. Podobne mazidła w dawnej Polsce nazywano gąszczami. Podstawę smaku uzyskuję z pulpy jabłkowej z żywego octu. Owoce, czarnuszkę, kolendrę i zioła mam z własnej uprawy, przyprawy korzenne pochodzą z zewnątrz.</p> <p><u>Skład:</u> Jabłka w occie, inne owoce i warzywa, sól, zioła, przyprawy, podsmażona cebula, czosnek zależnie od rodzaju</p>	<p>6zł/200g, 10zł/370g</p> 
<p><b>Macerat olejowy ze skrzypu leśnego i kwiatu aksamitki</b>  Kwiat aksamitki koi zmęczone oczy, ujędrnia skórę, wyrównuje jej koloryt. Skrzyp to wysoka zawartość krzemionki i kwasu krzemowego <u>Jak użyć?</u> Niewielką ilość wmasuj delikatnie w zmęczoną skórę i pozostaw na czas wchłonięcia</p> <p>Choć oleje roślinne to dobre konserwanty, naturalne preparaty warto wykorzystywać szybko, w ciągu kilku tygodni, gdy zawartość składnika czynnego jest maksymalna. Trzymaj z dala od słońca</p>	<p>4zł/10ml, butelka z kroplomierzem</p> 
<p><b>Herbatka ze skrzypu polnego</b>  Poprawia stan skóry, uszczelnia naczynka, oczyszcza organizm. Pomaga na wrzody, dnę, gościec.</p> <p><u>Jak użyć?</u> Zalej 2 łyżeczki wrzątkiem i pij. Możesz też użyć jako płukanki na włosy</p>	<p>4,00 zł</p>
<p><b>Olej z dziurawca</b>  macerat kwiatu i ziela dziurawca:  Doustnie poprawia koncentrację i samopoczucie. Zewnętrznie koi suchą skórę.</p>	 <p>8zł/30ml</p>

<p><b>Żurek</b> na mące żytniej z młyna Eko Hillar i moim zakwasie, przyprawy: czosnek, ziele angielskie, liść laurowy</p>	<p>6zł/0,7 litra</p>
<p><b>Octy z mojego gospodarstwa: pigwowiec, mięta z jabłkiem, bez lilak, młode pędy sosny, jasnota purpurowa, podagrycznik, lawenda</b></p> <p>Octy nabierają głębokiego aromatu owocu, z którego powstały. Równocześnie są niejako wyciągiem składników zawartych w owocu. Dodatkowo zawierają żywe szczepy bakterii. Wzbogac sos lub marynatę, dodaj do dressingów, dolej do woka</p> <p><u>Skład:</u> woda, pigwowiec/ owoc dzikiej róży/ pigwa</p>	 <p>6zł/100g</p>
<p><b>ług do prania w pralce</b></p> <p>Spróbuj rewolucyjnej metody prania znanej od prehistorii. Z popiołu z drzew liściastych i wody powstaje ług- silnie zasadowy płyn skutecznie piorący zarówno delikatne jak mocno brudne ciuchy.</p> <p><u>Jak użyć?</u> Wlej do komory na proszek lub bezpośrednio do bębna i nastaw pranie. Do komory na płyn do płukania wlej octu, możesz dodać ulubiony olejek zapachowy lub użyć octu zapachowego.</p>	 <p>2zł/300 ml (próbka-porcja na jedno pranie)</p> <p>8zł/litr, 16zł/2l</p> <p>Ług można przechowywać przez wiele miesięcy bez utraty właściwości</p>
<p><b>Ocet cytrusowy dla zapachu w domu</b></p> <p>Ocet spirytusowy macerowany przez wiele miesięcy skórkami cytrusów (do wyboru cytryna, limonka, pomarańcza, mieszany) nabiera głębokiego koloru i aromatu. Polecam zamiast płynu do płukania w pralce lub do innych zastosowań w domu.</p>	 <p>6zł/100ml</p>

[www.chaszczce.eu](http://www.chaszczce.eu)

@barbio\_chaszczce